

WEINGUT
SEIT
1459



STRASS IM
STRASSER
TALE

ARMIN HUBER

Ried
HEILIGENSTEIN

2014

Riesling
Kamptal DAC Reserve

Unsere Riede „Heiligenstein“ lehnt sich an den Südhang zwischen 270 und 300 Metern Höhe. Mit seinen rötlichen, verwitterten Wüstensandsteinböden und den Zusammenschlüssen aus Vulkanbestandteilen ist er eine der besten Riesling-Lagen im Kamptal. Die nach Süden geöffnete Kessellage bildet ein besonderes Mikroklima, das die typischen Fruchtaromen im Riesling fördert.

Leuchtendes Gelbgrün. Zarte mit Wiesenkräutern unterlegte weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Ananas, etwas nach Orangenzesten. Saftig, elegant, balancierte Säurestruktur, feine Marillennoten im Abgang, mineralisch im Nachhall, vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter. (Text Falstaff Weinguide 2015/16)



Sorte: Riesling
Ernte: 17. Oktober 2014 von Hand
Qualitätsstufe: Kamptal DAC Reserve
Riede: Zöbinger Heiligenstein
Boden: Wüstensandstein
Pflanzjahr: 2003
Erziehung: Hochkultur
Stöcke / Hektar: 5000
Gärtemperatur: 17°C
Gärdauer: 34 Tage
Verschluss: Naturkork
Füllung: 28. April 2015
Flaschenvolumen: 0,75 L
Lagerung: mindestens zehn Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% vol.
Säure: 6,3 g/l
Restzucker: 5,5 g/l
Trinktemperatur: 8 °C

falstaff 90 Punkte